



## Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 1/1 dotykový digitální automatické mytí nástřik sonda

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00010633
SDBD 1011 GAM SON	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

- Typ vývinu páry: Nástřik
- Počet GN / EN zařízení: 10
- Velikost GN / EN zařízení: GN 1/1
- Hloubka GN zařízení [mm]: 65
- Typ ovládání: Digitální
- Řízení vlhkosti: MeteoSystem - regulace na základě přímého měření vlhkosti v komoře (patentováno)
- Pokročilé nastavení vlhkosti: Supersteam - dva režimy nasycení páry
- Delta T tepelná úprava: Ano
- Automatický předeřev: Ano
- Více úroňové vaření: Ne
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní dvojitě sklo, rozebíratelné pro snadné čištění

<b>Sap kód</b>	00010633	<b>Výkon plynový [kW]</b>	19.000
<b>Šířka netto [mm]</b>	850	<b>Druh připojení plynu</b>	Zemní plyn
<b>Hloubka netto [mm]</b>	770	<b>Typ vývinu páry</b>	Nástřik
<b>Výška netto [mm]</b>	1060	<b>Počet GN / EN zařízení</b>	10
<b>Hmotnost netto [kg]</b>	181.00	<b>Velikost GN / EN zařízení</b>	GN 1/1
<b>Příkon elektrický [kW]</b>	0.700	<b>Hloubka GN zařízení [mm]</b>	65
<b>Napájení</b>	230 V / 1N - 50 Hz	<b>Typ ovládání</b>	Digitální

### Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 1/1 dotykový digitální automatické mytí nástřik sonda

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00010633
SDBD 1011 GAM SON	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

# 1

#### Přímý nástřik

vývin páry rozstříkovaním vody na topná tělesa přímo v komoře

- jednoduché a levné řešení
- vlhká pára s kapénkami vody

# 2

#### Digitální display

jednoduchý několikařádkový podsvícený display 99 programů s 9 varnými fázemi

- pomoc s vařením i méně zdatným kuchařům, možnost bezpečného pečení i v nepřítomnosti obsluhy; vytváření vlastních receptur; jednoduché ovládání

# 3

#### Meteo systém

patentované zařízení na měření sytosti páry v reálném čase a v parním režimu - jediné na trhu

- přesná informace pro obsluhu o sytosti páry ve varném prostoru

# 4

#### Steam tuner

ovládací prvek umožňující nastavení přesné sytosti páry ve varné komoře při varném procesu

- možnost vaření různých typů pokrmů kuchyní, od velmi vlhké páry pro přípravu typických českých pokrmů, až po málo nasycenou páru pro např. francouzskou kuchyni

# 5

#### Průchozí dveře

dveře zabudovány i na zadní straně konvektomatu, přičemž plnohodnotné ovládání je zachováno „ze strany kuchaře“

umožňuje předělení prostoru výdeje a kuchyně

- kuchař může „vydávat“ pokrmy přes konvektomat, Zákazník vidí dohotovování a udržování pokrmů při výdeji

# 6

#### Úprava pro pečení kuřat

komora konvektomatu je uspořádána sběru vypékaného tuku, stroj je doplněn nádobou na sběr tuku

- tuk neodtéká do kanalizace, neničí odpadní systém stroje

# 7

#### Kit dvou strojů na sobě

propojovací sada umožňující postavit dva stroje na sebe propojuje připojení, přívody, odpady a odvětrání dolního konvektomatu

- umožňuje uživateli umístit dva stroje do menších prostor a zvýšit tím produkci; kuchař může upravovat dva různé pokrmy současně

# 8

#### Premixový hořák

jediný hořák s turbo předmícháním plynu s vzduchem na trhu

konstrukce hořáku do „V“ což zabraňuje zpětnému zápalu a bouchnutí

tato konstrukce spoří 30 % plynu oproti běžným hořákům

- rychlejší náběh tepla komfortnější ovládání

# 9

#### Automatické mytí

integrováný systém mytí komory možnost použít tekutých i tabletových detergentů možnost použít octa jako oplachovacího prostředku systém zároveň odvápnuje mikro-boiler

- komora konvektomatu se umyje bez přítomnosti obsluhy například přes noc; systém odvápní mikro-boiler bez nutnosti servisního zásahu; komora je udržována ve stálé 100% hygienické kvalitě

# 10

#### Samonavíjecí sprcha

bubnový naviják integrovaný v těle konvektomatu sprcha je nepřístupná po zavření dveří

- umožňuje podlití jídel v konvektomatu umožňuje opláchnutí komory - popřípadě zrychlí její zchlazení

# 11

#### Ventilátor šestirychlostní, reverzibilní s automatickým výpočtem změny směru

zabezpečuje ve spolupráci s symbiotickým systémem perfektní distribuci páry bez ztráty její sytosti jeho chod je ovládán programem nebo manuálně

- umožňuje přípravu různých pokrmů od těch nejkřehčích až po pečení při vysokých teplotách při nejvyšších otáčkách

# Technický list

Technické parametry



## Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 1/1 dotykový digitální automatické mytí nástřik sonda

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00010633
SDBD 1011 GAM SON	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

### 1. Sap kód:

00010633

### 2. Šířka netto [mm]:

850

### 3. Hloubka netto [mm]:

770

### 4. Výška netto [mm]:

1060

### 5. Hmotnost netto [kg]:

181.00

### 6. Šířka brutto [mm]:

900

### 7. Hloubka brutto [mm]:

800

### 8. Výška brutto [mm]:

1100

### 9. Hmotnost brutto [kg]:

185.00

### 10. Typ spotřebiče:

Plynové zařízení

### 11. Příkon elektrický [kW]:

0.700

### 12. Napájení:

230 V / 1N - 50 Hz

### 13. Výkon plynový [kW]:

19.000

### 14. Druh připojení plynu:

Zemní plyn

### 15. Materiál:

AISI 304

### 16. Vnější barva zařízení:

Nerezové

### 17. Nastavitelné nožičky:

Ano

### 18. Řízení vlhkosti:

MeteoSystem - regulace na základě přímého měření vlhkosti v komoře (patentováno)

### 19. Stohovatelnost:

Ano

### 20. Typ ovládání:

Digitální

### 21. Doplnující informace:

možnost reverzního otevírání dveří – klika na pravé straně (nutné specifikovat při objednávce)

### 22. Typ vývinu páry:

Nástřik

### 23. Komíněk pro odtah vlhkosti:

Ano

### 24. Delta T tepelná úprava:

Ano

### 25. Automatický přehřev:

Ano

### 26. Automatické zchlazení:

Ano



### Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 1/1 dotykový digitální automatické mytí nástřik sonda

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00010633
SDBD 1011 GAM SON	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

**27. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:**

Ne

**28. Vaření přes noc:**

Ne

**29. Mycí systém:**

uzavřený - efektivní využití vody a mycí chemie opakovaným přečerpáním

**30. Typ mycího prostředku:**

Tekutý mycí detergent + tekutý oplachový prostředek/ocet nebo mycí tablety

**31. Více úroňové vaření:**

Ne

**32. Pokročilé nastavení vlhkosti:**

Supersteam - dva režimy nasycení páry

**33. Nízkoteplotní tepelná úprava:**

od 50 °C

**34. Zastavení ventilátoru:**

Okamžité při otevření dveří

**35. Typ osvětlení:**

LED osvětlení ve dveřích, po obou stranách

**36. Materiál a tvar komory:**

AISI 304, se zaoblenými rohy pro snadné čištění

**37. Reverzibilní ventilátor:**

Ano

**38. Funkce udržovací skříně:**

Ano

**39. Sonda:**

Ano

**40. Sprcha:**

volitelná

**41. Rozteč mezi zásuvy [mm]:**

70

**42. Funkce uzení:**

Ne

**43. Vnitřní osvětlení:**

Ano

**44. Nízkoteplotní tepelná úprava:**

Ano

**45. Počet ventilátorů:**

1

**46. Počet rychlostí ventilátoru:**

6

**47. Počet programů:**

99

**48. USB port:**

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

**49. Konstrukce dveří:**

Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

**50. Počet přednastavených programů:**

40

**51. Počet kroků receptu:**

9

**52. Minimální teplota zařízení [°C]:**

50

# Technický list

Technické parametry



## Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 1/1 dotykový digitální automatické mytí nástřik sonda

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00010633
SDBD 1011 GAM SON	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

### 53. Maximální teplota zařízení [°C]:

300

### 54. Typ ohřevu zařízení:

Kombinace páry a horkého vzduchu

### 55. HACCP:

Ano

### 56. Počet GN / EN zařízení:

10

### 57. Velikost GN / EN zařízení:

GN 1/1

### 58. Hloubka GN zařízení [mm]:

65

### 59. Funkce regenerace pokrmů:

Ano